

# ***Koch/Köchin (m/w/d) für familiengeführtes Hotel/Restaurant im Harz gesucht***

## **Sie sind ein/e motivierte/r Koch/Köchin?**

Wir servieren hausgemachte saisonale Speisen und regionale Harzer Spezialitäten in unserem Restaurant. Außerdem richten wir liebevoll Familienfeiern mit Menüs oder Büffets aus.

## **Ihre Aufgaben:**

- Erledigung notwendiger Vorbereitungsmaßnahmen (Mise en place)
- Herstellung, Zubereitung und Anrichtung einzelner Speisen sowie ganzer Menüs und Büffets, á la carte und nach individuellen Kundenwünschen
- Mitarbeit bei der Planung und Durchführung von Events, insbesondere Theaterabende und Feierlichkeiten
- Reinigung und Pflege aller Arbeitsmittel
- Durchführung turnusmäßiger Reinigungsarbeiten (Hygieneplan)
- Kontrolle der Lagerbestände
- Unterstützung des Küchenchefs bei den täglichen Bestellungen für Posten
- Bearbeitung der saisonalen Speisekarten
- Bearbeitungen von Menü- und Büffetvorschlägen

## **Ihre Eigenschaften sind:**

- Interesse am Ausbau unseres regionalen und saisonalen Konzeptes
- Zuverlässigkeit
- Einsatzbereitschaft
- Belastbarkeit
- Teamfähigkeit
- respektvoller Umgang mit Gästen, Kollegen und Arbeitsmitteln
- selbstständige und verantwortungsvolle Arbeitsweise nach Einarbeitungszeit

## **Sie profitieren von:**

- 35-Stunden-Woche
- 5-Tage-Woche
- flexible Arbeitszeiten und -tage
- flache Hierarchien
- eine angenehme Arbeitsatmosphäre in einem familiengeführten Betrieb
- einen langfristigen, sicheren Arbeitsplatz
- Lohn nach Vereinbarung

Eine vertrauensvolle und langfristige Zusammenarbeit mit Ihnen ist uns wichtig.

Gern können Sie uns telefonisch kontaktieren unter 05521 994700. Oder schicken Sie Ihre Bewerbung direkt per Email an [info@hotel-harzerhof.de](mailto:info@hotel-harzerhof.de) oder per Post an Harzstr. 79, 37412 Herzberg-Scharzfeld

Petra Döring-Menzel mit Familie und dem Team vom Harzer Hof